

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kursovaya-rabota/275631>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Процессы и аппараты (другое)

Введение 3

1 Анализ состояния вопроса 5

1.1 Патентный поиск 5

1.2 Классификация оборудования 7

1.3 История развития оборудования 12

1.4 Современное состояние техники 15

2 Техническое описание машины 18

4 Правила эксплуатации оборудования 20

Заключение 22

Список литературы 24

Введение

В настоящее время на российском рынке представлен очень широкий спектр оборудования для предприятий общественного питания отечественного и иностранного производства. Современное оборудование помогает рационально организовать производственный процесс за счет автоматизирования сложных технологических производств, сокращения доли ручного труда работников и улучшения условий работы. Применение и внедрение современного оборудования позволяет повысить объемы и качество производимой продукции, при этом уменьшая время производства и сокращая ручной монотонный труд работника производства.

Применение современной техники позволяет повысить производительность труда, сократить затраты и облегчить труд работников предприятий массового питания, улучшить качество изделий и сократить время обслуживания клиентов. Экономическая эффективность — непереносимое условие применения новой техники.

В настоящее время рынок технологического оборудования для этой отрасли развивается, в том числе и рынок теплового оборудования. За последние годы появляется все больше инновационных приборов, а также совершенствуются и классические аппараты.

С целью сохранения температуры блюд на предприятиях общественного питания используют оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии.

Цель данной работы – провести анализ оборудования для сохранения пищи в горячем виде.

Для достижения вышеуказанной цели, необходимо решить следующие задачи данной работы:

- 1) Осуществить патентный поиск по исследуемому вопросу;
- 2) Описать классификацию оборудования для сохранения пищи в горячем состоянии;
- 3) Рассмотреть историю развития оборудования для сохранения пищи в горячем состоянии;
- 4) Рассмотреть современное состояние развития оборудования для сохранения пищи в горячем состоянии;
- 5) Сделать техническое описание мармита вторых блюд;
- 6) Описать правила эксплуатации мармита вторых блюд.

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – М.: Академия, 2013.–416 с.

2. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Академия, 2016. – 464 с.

3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 480 с.

4. Голышева А.В., Мясищева Н.В. Современное оборудование предприятий общественного питания /А. В. Голышева, Н. В. Мясищева // Новые технологии производства и обслуживания в общественном питании. 2011. С. 491-494.

5. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В.

Кащенко. - М.: ИНФРА-М, 2021. - 373 с.

6. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

7. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование /под ред. Т.Л. Колупаевой/. - М.: Форум, 2009. - 279 с.

8. Поджарая Е. К., Моисеева В. А. Инновации в сфере услуг общественного питания // Цифровая наука. 2020. №5. С. 73-91.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kursovaya-rabota/275631>